



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
Jours ouverts 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h le samedi de 8 h à 17 h
www.ferme-riedinger.com

RISOTTO D'ASPERGES ET JAMBON

Pour 4 personnes :

- 500 g d'asperges blanches de la [Ferme](#) (vous pouvez les acheter déjà épluchées)
- 2 échalotes
- 300 g riz risotto
- Vin blanc cuisine 15 cl
- 30 g de beurre
- 200 g de dès de jambon
- Parmesan
- 2 – 3 cuillères à soupe de mascarpone ou crème fraîche épaisse
- Facultatif : brins de persil plat ou cerfeuil
- Sel, poivre

Pour faire cuire les asperges (1, 5 l d'eau) :

- une poignée de main de gros sel
- un morceau de sucre
- tranche de beurre
- Réservez le bouillon de cuisson des asperges

Pelez les asperges, débitez-les en tronçons de 3 cm, faites-les cuire pendant 15-20 min dans de l'eau salée avec 1 morceau de sucre et 1 noisette de beurre. Egouttez-les et réservez l'eau de cuisson.

Découpez les échalotes et faites-les revenir dans le beurre à feu moyen (2min). Ajoutez le riz, laissez cuire en remuant 2-3 min. Versez le vin et mélangez jusqu'à absorption. Versez louche à louche le bouillon de cuisson. Mélangez régulièrement. Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente. Veillez toujours à ce que le riz soit mouillé pour ne pas qu'il accroche au fond de la casserole. Salez, poivrez à votre goût. Une fois le riz cuit, ajoutez les dès de jambon, les asperges, le mascarpone et un peu de parmesan râpé. Cuire le tout à petit feu 2-3 min supplémentaires. Décorez de persil haché.